XI Ruta de la Tapa

VILA-REAL / 2017

La Ruta de la Tapa de Vila-real és l'esdeveniment gastronòmic en el seu gènere més antic de la província de Castelló. Enguany 2017 realitzem la nostra XI edició, novament tornem a aconseguir l'excel·lència manifestada en l'alta qualitat de les seues tapes tradicionals i en les d'innovació.
Així doncs, veïns i visitants han de preparar-se per a gaudir d'un esdeveniment excepcional que provocarà unes emocions culinàries i que situa a Vila-real en el lideratge gastronòmic, en una dimensió molt nostra d'entendre la bona cuina: les tapes.

Gràcies i bona Ruta!

MODALITAT DE LES TAPES

» Tapa de lliure elecció.

» Tapa de lliure elaboració, el principal ingredient de la qual és la taronja. Segons el criteri del restaurador, pot ser dolça o salada.

» El preu de cada tapa serà de **3,00** euros (TRES EUROS), inclou una beguda (canya de cervesa o quinto, copa de vi, aigua o refresc). En el supòsit que la tapa de lliure elaboració siga dolça, el restaurador inclourà una beguda diferent per a acompanyar-la (si així ho requereix el consumidor) com ara barreja, mistela o semblants.

ELS TEUS PREMIS

Visita els establiments que participen en l'XI Ruta de la Tapa de Vila-real del 20 d'abril al 7 de maig de 2017, de dijous a diumenge (excepte aquells locals que pels seus horaris d'obertura estipulats tanquen els diumenges) de 12.00 a 14.00 h i de 19.00 a 21.00 hores.

Ompli el tapaport amb 8 segells de 8 establiments diferents. Diposita'l en qualsevol urna que els establiments tenen per a l'XI Ruta de la Tapa i participa en el sorteig de cinc sopars per a dues persones i regals sorpresa.

Prova-les i vota!

BARS I REST. PARTICIPANTS

Cada establiment informarà, a petició dels seus clients, dels al·lèrgens que conté cada tapa, seguint la normativa legal

1

BAR CAPRICHO

C/ Mare de Déu del Roser, 88

‡ GALTES AL VI AMB LA SEUA SALSA

» Galtes de porc, vi negre, carlota, porro, espècies, sal i pebre

‡ COSTELLES X ANIVERSARI (Premi 2007)

» Costella de porc, mel, suc de taronja, vinagre, espècies, vi blanc i sal

*no se serveixen tapes els diumenges

‡ 30 ANIVERSARI AUTO-REAL

» Albergina, ceba, pebrera, alfàbega, fruites seques, tonyina roja, fideus d'arròs i oli d'oliva

‡ *KIWOX*

» Taronja, abadejo, fruites seques, pebrera, cebollí i oli d'oliva

*no se serveixen tapes els diumenges. Dijous local tancat.

BAR RESTAURANT MADRIGAL
C/ Ermita, 197

3

‡ BROQUETA DE TRES SABORS

» Porc, vedella, ou de guatlla, dàtils, espècies, pa i pinyons

‡ BUNYOL DE MARISC

» Pasta fullada, gules, gambes, ceba, all i taronja

*no se serveixen tapes els diumenges

BAR VICTORIA
C/ Teruel, 16

‡ ARRÒS AMB CROSTA

» Farina, arròs, ou, ceba, tomaca, creïlla, cigrons, nap, oli i sal

‡ PINAR DE L'ERMITA

» Formatge, ou, farina, café, cacau, nata, sucre i taronja

5

BOCATERÍA LLUÏSOS

Av. Murà, 12

‡ AMANIDA ALABESA

» Pebreres *del piquillo*, tonyina, anxoves, ou dur, salsa rosa, encisam, pasta fullada o pa per a celíacs

‡ PASTÍS DE SALMÓ

» Salmó, cogombret, ceba, ou dur, maionesa, beixamel i pasta fullada

‡ *BLACK TENTATION*

» Calamars, ceba, oli, pa, escopinyes, pasta de kataifi i pebrera

‡ TAPA IBÈRICA GURMET

» Galta ibèrica, taronja escumada, tomaca, pa, all, oli, pasta kataifi i lecitina de soja

7

‡ CARAMEL CRUIXENT

» Corder, mostassa, mel, pasta fil·lo, prunes, orellanes, ou, mantega, pernil, creïlla i allioli

‡ MÓN CALAMARÍ

» Calamar, taronja, creïlla, ceba, farina, oli, tomaca *cherry*, isomalt i vi moscatell

*no se serveixen tapes els diumenges

CA ESTEVE
Pl. Colom, 16

‡ CISTELLA DE BOLETS

» Cistella de pasta fullada, magret d'ànec, *mousse de boletus* i bolets

‡ BORRATXET DE SANGUINA

» Bescuit de fruites seques, xarop de clementina i licor Grand Marnier (mescla de conyac i essència destil·lada de taronja amarga)

9

CAFETERÍA TAPERÍA CRISTAL

C/ Bayarri, 1

‡ VERGA

» Carxofa, xampinyó, gambot, pebre roig de la Vera, preparat de farina, sal, oli i salsa cristall

*serveixen tapes els diumenges fins a les 14.00 hores

10

‡ *RED PEPPER*

» Pebrera *del piquillo*, lluç, gambes, porro, formatge, nata i pasta

CÀNEM GASTROBAR

C/ Joanot Martorell, 6

11

‡ MAREA NEGRA

» Polp rostit amb papada sobre fons de crema negra de creïlla, moniato i *boletus*

‡ GHALLARDA

» *Cebiche* de gambes amb oli d'herba-sana i gingebre sobre cruixent de kataifi amb pota de vaca, crema de gamba, cumquat, mango i ruca

*no se serveixen tapes els diumenges

EL MISO
Pl. Vila, 6

‡ SAMFAINA SORPRESA

» Ou, paté, albergina, pebrera, espècies, oli i fruites seques

‡ CASSOLETA ÍNDIA

» Pollastre, pa, taronja, ou, sucre, bresquilla i pera

EL PRÍNCIPE
Av. Francesc Tàrrega, 55

13

‡ *TIKIS MIKY*

» Pa, formatge *brie*, or roig, secret, sal i pebre

‡ YERAY

» Salsa de formatge de cabra, mandarina amb pell, buquet d'encisam, salmó i tàperes

ELS XIII
Ptge. Mossén Serafí Sorribes, 1

‡ FALSA TRUFA

» Galta de vedella, bolets, creïlla i *tartufata*

‡ *BABY* NELET

» Formatge, remolatxa i licor de mandarina

15

LA TABERNA DE MILAGROS

C/ Ermita, 165

‡ ROMERETA

» Carn de vedella, formatge de cabra, creïlles, verdura, ou i formatge fos

‡ TARONGES AL VOL

» Aletes de pollastre i taronja

16

‡ HAMBURGUESA GEGANT DE BOTIFARRA

» Botifarra, ou, bacó, pa i formatge gouda

‡ TORRADA DE CARN AMB TOMACA A LA TARONJA

» Carn amb tomaca, taronja i pa

*no se serveixen tapes el 30 d'abril

LA TABERNA MANCHEGA
Av. Mediterrani, 3

17

LA TAPERÍA SIDRERÍA

C/ Pere Gil, 13 C

‡ *MISS* SABORS

» Pit de pollastre, alfals, brots de col roja, cebollí, ceba, formatge, sal, oli i volovan

‡ CASSOLANA DE TARONJA

» Farina, ou, taronja, xocolate, sucre i oli

‡ CÒCTEL TRADICIONAL

» Fetge de conill, tomaca, bitxo, oli, pa i sal

‡ JO ME'N RECORDE...

» Sardina de bóta, taronja, pebrera, oli i pa

19

‡ REINA DE CORS

» Neula d'arròs, carabasseta, pebreres, carxofes, pernil, caramel de Martini i formatge de cabra

‡ LA IBÈRICA DE TARONJA

» Galta ibèrica, bacó, suc de taronja, sal, oli, sucre, creïlles i carlota

MÁS QUE TAPAS
C/ Ambaixador Mascarell, 2

‡ CREP DE POLLASTRE AL CURRI AMB FRUITES

» Crep artesà, pollastre, salsa curri i fruites seques

‡ CREP DE XOCOLATE AMB GELAT DE PISTATXO I TARONJA

» Crep casolà, crema de xocolate, gelat de pistatxo, melmelada de taronja i xufes

21

PARRILLA ARGENTINA EL GAUCHO

Pl. Colom, 18

‡ ROTLLET GAUCHO

» Massa de crep, carn, espinacs, salsa de tomaca i beixamel

‡ PASTETA DE TARONJA

» Bescuit casolà, melmelada de taronja i taronges

*no se serveixen tapes els diumenges

‡ PISSARRETA AMB ABADEJO

» Tinta de calamar, cervesa, llevat, farina, all, creïlla, oli, sal, pebrera, taronja i nata

‡ TEMPTACIÓ DE SANGUINELLI

» Taronja, nata, ous i gelatina

23

RESTAURANT NAVARRO

Camí d'Artana, s/n

‡ CRUIXENT DE FLOR DE TARONGER

» Verdures, vi, mantega, sucre, taronja, galta de porc, oli i sal

*no se serveixen tapes els diumenges

‡ CRUIXENT DE PERNIL

» Pa, formatge de cabra, pernil i tomaca

‡ TARONJA A LA MARINERA

» Pa, polp, taronja, verdures, creïlla, pebrera, tomaca, sal i oli

‡ SOM CARN... I UN POQUET FARDATXOS

» Carn de porc, soja, mel, tomaca, espècies, creïlla, allioli i pebrera

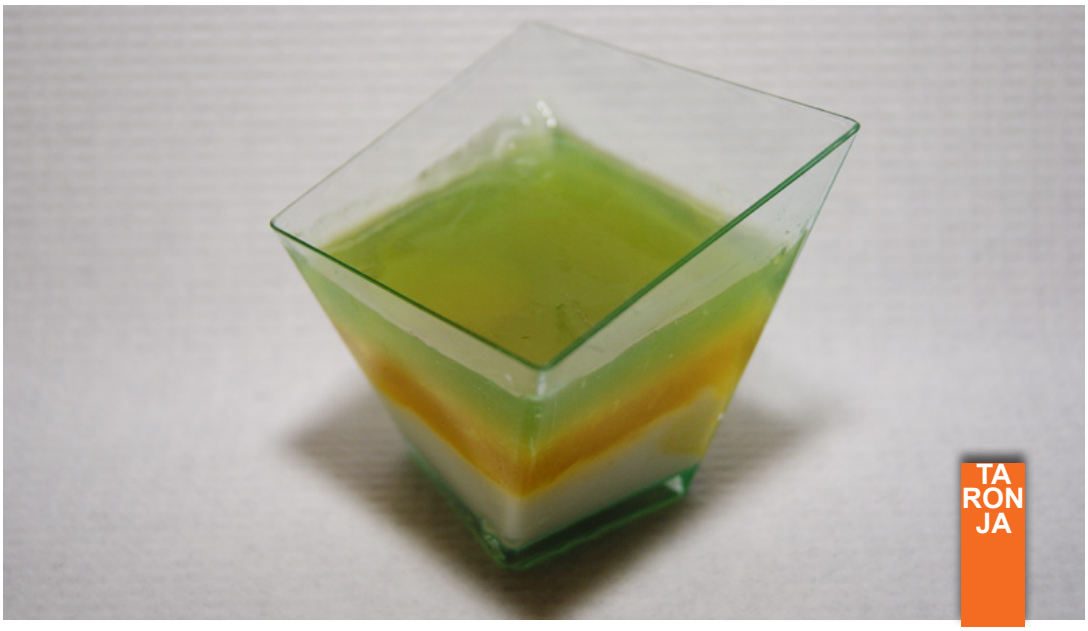
‡ CROQUETA AL FINAL DEL CEDRE

» Carn de vedella, beixamel, pa, ou i taronja

‡ DELÍCIA DE LLEVANT

» Polp del Mediterrani, salsa de soja, *pawko* i maionesa de miso

‡ PLA REDÓ



» Melmelada de taronja, gelatina de menta i crema de formatge

TABERNA LOS GALGOS
C/ Joan Baptista Llorens, 117

27

TANGERINA RESTO-BAR

C/ Pare Molina, 11

‡ MOS ORIENTAL

» Lluç, soja amb quètxup marí i all negre amb pa bau

‡ LA TARONJA PER TERRA

» Llom d'abadejo, taronja, gelatina agar-agar, farina i ametlla

‡ *FERNANDICO*

» Botifarra d'arròs, pasta fullada, ou, formatge de cabra i confitura de pebrera torrada

‡ PASQUALETA

» Pollastre, beixamel, ceba, mantega, pa ratllat, sucre, taronja i llet

PARTICIPANTS

1	Bar Capricho	C/ Mare de Déu del Roser, 88
2	Bar Restaurant Madrigal	C/ Ermita, 197
3	Bar Victoria	C/ Teruel, 16
4	Birbar. Espai Gastronòmic Valencià	Av. Cedre, 41
5	Bocatería Lluïsos	Av. Murà, 12
6	Booncata	Av. Mediterrani, 8
7	Ca Esteve	Pl. Colom, 16
8	Ca Isaías Tapería	Av. Riu Ebre, 34
9	Cafetería Tapería Cristal	C/ Bayarri, 1
10	Cànem Gastrobar	C/ Joanot Martorell, 6
11	El Miso	Pl. Vila, 6
12	El Príncipe	Av. Francesc Tàrrega, 55
13	Els XIII	Ptge. Mossén Serafí Sorribes, 1
14	Gastro Tentación	C/ Major Sant Doménec, 20
15	La Taberna de Milagros	C/ Ermita, 165
16	La Taberna Manchega	Av. Mediterrani, 3
17	La Tapería Sidrería	C/ Pere Gil, 13 C
18	L'Ibèric	C/ Josep Ramon Batalla, 4
19	Más que tapas	C/ Embaixador Mascarell, 2
20	Món Orxata	C/ Colom, 26
21	Parrilla Argentina El Gaucho	Pl. Colom, 18
22	Restaurant El Molí	Ermitori Mare de Déu de Gràcia, s/n
23	Restaurant Navarro	Camí d'Artana, s/n
24	Restaurant La Brasa	Av. Grècia, 23
25	Somos Carne	Av. França, 42
26	Taberna Los Galgos	C/ Joan Baptista Llorens, 117
27	Tangerina Resto-Bar	C/ Pare Molina, 11
28	Taskafé Ca Pasqualet	Pl. Major, 34